

RESTAURANT

COMMIHALLE

# BENVENUTI

## aperitivi

martini bianco & rosso 15%	4cl   9
cynar 16.5%	4cl   9
campari bitter 23%	4cl   9
amaro ramazzotti 30%	4cl   9
amaro averna 29%	4cl   9
fernet branca 39%	2cl   8.5
sherry tio peppe 15%	4cl   8
san pellegrino san bitter	1dl   5.2

## non alcoliche

rhabarber eistee	3dl   5.5
hausgemacht	5dl   7.5
orangensaft frisch gepresst	2dl   7
acqua da zurigo	5dl   5
mit   ohne Kohlensäure	7.5dl   6.5

Unser Wasser ist lokal, direkt vom Wasserhahn aufbereitet und schont den Planeten. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen.

## softgetränke 6

Rivella (rot, blau), Coca-Cola (original, zero), Elmer Citro, Sinalco, Ramseier Süssmost, Ramseier Shorle, Schwepps Tonic Water, Schwepps Bitter Lemon, Granini Tomatensaft

## birre

hürlimann lager offen	3dl   6 5dl   9.5
hürlimann panaché offen	3dl   6 5dl   9.5
grimbergen blanche offen	2.5dl   6.5 5dl   11
schneider weisse original	5dl   9.8
peroni nastro azzurro	3.3dl   7
feldschlösschen alkoholfrei	3.3dl   6.5

## drinks

cocktails	14.5
Negroni, Caipirinha, Mojito	
longdrinks	
Campari oder Cynar Orange	12.5
Whisky oder Rum Cola	12.5
Gin oder Vodka mit Tonic, Lemon, Orange	16



# SOLTANTO DA NOI

## tavolata in tavola

auf dem Tisch serviert, ab 3 Personen  
(zu bestellen bis 21 Uhr)

p.P. 53

### antipasti (vorspeise)

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Krevetten, Avocado-Mango, frittierte Kalamari, Grillgemüse

### secondo (wählbare hauptspeise)

- Rindsentrecôte fein aufgeschnitten auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten, dazu Bratkartoffeln
- Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomaten-Rahmsauce (v)

### dolci (dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse

## spaghattata

auf dem Tisch serviert, ab 3 Personen

p.P. 32

### spaghetti à discrétion

Pesto, Carbonara, Bolognese, Pomodoro, Inferno (leicht scharf)

### con insalata

mit Salat

p.P. 38

### con insalata e dolci

mit Salat und Dessert (Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse)

p.P. 48



# PER INIZIARE

## antipasti

<b>bruschette (v+)</b>	11.5
geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfel	
<b>gamberoni all'aglio e olio</b>	18.5   29.5
Krevetten an Knoblauch mit Olivenöl und Chili	
<b>calamari fritti con insalata</b>	18   29.5
Frittierte Kalamari garniert mit Salat	
<b>carpaccio di manzo</b>	19.5   29.5
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	
<b>prosciutto fresco dal berkel</b>	17.5   24.5
Rohschinken, frisch geschnitten von der Berkel	

## insalate e zuppe

<b>insalata mista da giardino (v+)</b>	12.5
gemischter Gartensalat	
<b>pomodoro e bufala (v)</b>	18.5   24.5
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	
<b>insalata avocado e mango (v+)</b>	18.5   24.5
Avocado-Mango-Salat mit Chili und Koriander	
<b>affettato misto</b>	19.5   29.5
Bresaola, Rohschinken, scharfer Salami, Käse	
<b>minestrone (v+)</b>	11
hausgemachte Gemüsesuppe	



# PASTA

## fatta in casa

**taglierini o sole mio (v)** 28  
mit Auberginen, Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

**lasagne verdi al forno** 28  
ofenfrische grüne Lasagne mit Rindfleisch

**taglierini al salmone e panna** 29.5  
mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Rahm

**cappelletti burro e salvia** 32  
handgefaltet, mit delikater Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan

**tagliatelle castellana** 35  
mit Kalbsgeschnetzeltem und Steinpilzen an Cognac-Rahmsauce

**fettuccine ai gamberoni** 39  
mit Riesenkrevetten an Trüffelrahmsauce

**tagliatelle bolognese** 27  
Kalbs- und Rindfleisch

**cappelletti verdi (v)** 32  
handgefaltet, gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Tomaten-Rahmsauce

**gnocchi alla sorrentina (v)** 26.5  
Gnocchi-Auflauf mit Mozzarella, Tomatensauce, Parmesan

## specialità

**spaghetti cinque c** 32  
5-Korn Spaghetti (Hartweizen, Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weissmehl) serviert mit Krevetten und Spinat an einer Weissweinsauce mit Peperoncini, Rahm und getrockneten Tomaten

## spaghetti | penne

**aglio, olio extra vergine, peperoncini (v+)** 22

**arrabiata (v+)** 24

**limone e panna (v)** 23

**pesto (v)** 24

**carbonara** 26

**tricolore (v)** 25  
Rahm-, Pesto- und Tomatensauce

**inferno** 26  
Tomatensauce mit Pouletstreifen und Peperoncini

**amatriciana** 26  
Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Pecorino

**penne senza glutine: 20' di attesa**  
Glutenfreie Penne: 20' Wartezeit

(v) vegetarisch  
(v+) vegan



# SECONDI

## piatti vegetariani

**giro in giardino (v)** 29.5

Grillgemüse, Mozzarella di Bufala und Avocado

ohne Mozzarella di Bufala (v+) 24.5

**risotto con spinaci e funghi porcini (v)** 28.5

Weissweinsrisotto mit Spinat und Steinpilzen

## carne

**petto di pollo alla caprese** 29.5

gebratene Pouletbrust überbacken mit Mozzarella und Tomaten, serviert mit Risotto und Gemüse

**tagliata di manzo** 46

Rindsentrecôte fein aufgeschnitten auf Rucola, mit Parmesan, Avocado und Chili, dazu Bratkartoffeln

**filetto di manzo ‚café de paris‘** 49.5

Rindsfilet ‚Café de Paris‘ mit Züri-Frites

**portafoglio** 41

paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bresaola und Mozzarella, dazu eine Beilage nach Wahl

**filettini di vitello al limone con verdure** 38 | 45

Kalbsfilet-Medaillons an Zitronensauce serviert mit Taglierini und Gemüse

## pesce

**tagliata di salmone** 36

Lachssteak auf Rucola mit Parmesan, Avocado und Chili, dazu Bratkartoffeln

**polpo grigliato** 39

grillierter Tintenfisch mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

## contorni

je 6

züri-frites

tagliatelle

risotto

tagesgemüse



# DOLCE

## dolci

<b>budino al caramello</b>	11
Caramellchöpfli	
<b>tiramisù</b>	13
<b>panna cotta</b>	12
<b>mousse al cioccolato</b>	13
Schokoladen-Mousse	
<b>trio classico</b>	11.5
eine Kugel Vanille-, Stracciatella- und Schokoladenglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Rahm	
<b>coppa ‚bacche di bosco‘</b>	11.5
eine Kugel Vanilleglace mit warmen Waldbeeren, garniert mit Rahm	
<b>sorbetto di limone alla vodka</b>	10.5
<b>bimbo (kinderglace)</b>	5.5
<b>cassata siciliana mit schlagrahm</b>	7
<b>cassata siciliana all'amaretto</b>	9.5

## formaggi

<b>piatto assortito con pecorino, parmigiano, taleggio, gorgonzola</b>	16.5
Garniertes Käseplättli, mit Butter und Brot	
<b>porzione singola</b>	9.5
Portion nach Wahl, mit Butter und Brot	

## macedonia

<b>saisonal fruchteteller</b>	12.5
-------------------------------	------

## gelati gentile

<b>pallina di gelato (1 Kugel)</b>	4.5
Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Caramello, Caffè, Sorbetto Limone, Stracciatella, Fior di latte, Pistacchio	

## bevande calde

<b>caffè</b>	5
espresso, crème, koffeinfrei	
<b>espresso doppio</b>	6.5
<b>cappuccino</b>	6.5
<b>latte macchiato</b>	7
<b>caffè freddo mit vanilleeis und rahm</b>	9.5
<b>caffè amaretto</b>	10.5
<b>baileys coffee</b>	10.5
<b>irish coffee</b>	13
<b>caffè corretto</b>	
Grappa oder Vecchia Romagna	9
Amaretto oder Sambuca	9
<b>schoggimilch warm oder kalt</b>	6
<b>tee rum</b>	7.5
<b>tee</b>	5.5
Earl Grey, Verveine, China Green, Pfefferminz, Kamille, Früchte	



# DIGESTIVI

## grappe

grappa villa de varda riserva 40%	2cl   12.5
grappa berta di brunello tra noi 40%	2cl   14
grappa berta marisa 40%	2cl   16.5
grappa ALEX bianca 40%	2cl   8
grappa di brunello 40%	2cl   10
L'Anima di Vergani	
grappa di amarone 40%	2cl   12
L'Anima di Vergani	

## liquori

amaretto isola verde 28%	4cl   11
sambuca molinari 40%	2cl   8
baileys irish cream 17%	4cl   9.5
limoncello naturale 30%	4cl   8
amaro ramazzotti 30%	4cl   9

## distillati

bombay sapphire gin 40%	4cl   10
hendricks gin 41.7%	4cl   12
vodka absolut 40%	4cl   10
rum bacardi carta blanca 37.5%	4cl   10
vecchia romagna 38%	2cl   8

## whiskies

ballantine's scotch whisky 40%	4cl   10
oban single malt 14 years 43%	4cl   15.5
tullamore dew irish whiskey 40%	4cl   12





# VINI

## spumante - italia

**prosecco extra dry doc  
„l'anima di vergani“** 10cl | 9.5  
75cl | 64  
L'Anima di Vergani, Veneto  
100% Glera (Prosecco)

**prosecco rosé brut doc anima** 10cl | 11  
75cl | 68  
L'Anima di Vergani, Veneto  
Pinot Noir, Glera (Prosecco)

**franciacorta cuvée prestige  
extra brut** 75cl | 84  
Cà del Bosco, Lombardia  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

## bianchi - italia

**soave doc 2023** 10cl | 7  
Negrar, Valpolicella  
Chardonnay, Garganega, Trebbiano di Soave

**sauvignon collio doc 2022** 10cl | 9  
75cl | 63  
Carlo di Pradis, Friaul  
100% Sauvignon Blanc

**roero arneis docg 2022|23** 10cl | 8.5  
75cl | 56  
Marco Porello, Piemonte  
100% Arneis

**fiano otto muri igt 2022** 75cl | 66  
Collazzi, Toscana  
100% Fiano

**roma bianco classico doc 2021|22** 75cl | 72  
Damiano Federici, Lazio  
Sauvignon Blanc, Malvasia

**planeta doc 2021/22  
chardonnay sicilia** 75cl | 78  
Sicilia Menfi, Planeta  
100% Chardonnay

## rosati - italia

**rosato fiore di nero doc 2023** 10cl | 8  
75cl | 52  
Lombardo, Sicilia  
100% Nero d'Avola

**rosato conte lemar doc 2022** 75cl | 71  
Tenute Gregu, Sardegna  
Cannonau, Vermentina

## rossi - italia

**rosso di montefalco DOC 2020/21** 10cl | 9.5  
150cl | 128  
Arnaldo Caprai, Umbrien  
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

**valpolicella classico  
superiore ripasso  
doc la casetta 2019** 10cl | 9.2  
75cl | 63  
150cl | 126  
Domini Veneti, Veneto  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Croatina

**amarone della valpolicella  
classico doc 2018** 75cl | 78  
150cl | 160  
L'Anima di Vergani, Veneto  
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

**barbera d'asti superiore  
pörlapà docg 2021** 75cl | 72  
Boeri, Piemonte  
100% Barbera

**romeo docg 2019** 75cl | 78  
Mura Mura, Piemonte  
Nebbiolo, Barbera

**rosso piceno doc 2020** 10cl | 8  
75cl | 54  
Boccadigabbia, Marche  
Sangiovese, Montepulciano



# VINI

## rossi - italia

**pix merlot igt 2017** 75cl | 86

Boccadigabbia, Marche  
100% Merlot

**vino nobile di montepulciano  
docg riserva 2017** 75cl | 70

Talosa, Toscana  
100% Sangiovese

**chianti classico docg 2021** 75cl | 76

Maggiolo, Lamole di Lamole, Toscana  
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**toscana igt 2020**

L'Anima di Vergani, Toscana  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Petit Verdot, Cabernet Franc

75cl | 82  
150cl | 166  
300cl | 380

**brunello di montalcino docg 2019** 75cl | 107

Talenti, Toscana  
100% Sangiovese grosso

**collazzi toscana igt 2020** 75cl | 89

Collazzi, Toscana  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot

150cl | 185

**Lam'oro igt 2018** 75cl | 115

Lamole di Lamole, Toscana  
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**piastraia bolgheri  
superiore doc 2020|21** 75cl | 82

Satta Michele, Toscana  
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**roma rosso classico doc 2021** 75cl | 81

Damiano Federici, Lazio  
Montepulciano, Cesanese, Merlot

**primitivo flaminio salento igt** 10cl | 8

Vallone, Puglia  
100% Primitovo

75cl | 56

**contado aglianico riserva doc** 75cl | 63

Di Majo Norante, Molise  
100% Aglianico

## rossi - svizzera

**tra noi rosso doc 2021** 75cl | 64

Guido Brivio, Ticino  
100% Merlot

## rossi - portogallo

**gaudio classico 2016** 75cl | 68

Ribafreixo, Alentejo VR  
Touriga Nacional, Alicante Bouschet,  
Aragonã, Tinta Miuda

**herdade do moinho 2015** 75cl | 88

Ribafreixo, Alentejo VR  
100% Alicante Bouschet

**xisto cru tinto 2017** 75cl | 115

Luis Seabra Vinhos, Bouro Doc  
Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha,  
Alicante Bouschet, Donzelinho Tino

Kurzfristige Sortiments- und Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.





*Commercio  
Manifattura*

haus- und handgemacht  
[commercio-manifattura.ch](http://commercio-manifattura.ch)  
📷 [@commerciomanifattura](https://www.instagram.com/commerciomanifattura)

jetzt bestellen  
[+41 44 250 59 70](tel:+41442505970)  
[manifattura@commercio.ch](mailto:manifattura@commercio.ch)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Gerne geben wir dir Auskunft  
betreffend Allergenen und Intoleranzen.

Meeresfrüchte: VN | Fisch: GR | Fleisch: CH | Rindsfilet: IRL